



MENUS DE LA CANTINE DE MIALLET DU 26 JANVIER AU 06 FEVRIER 2026

<p>Lundi 26 janvier</p> <p>Potage légumes (FFM) Riz cantonnais (BIO FFM) Fromage (BIO) Fruit (F)</p>	<p>Mardi 27 janvier</p> <p>Betteraves / Maïs (BIO FFM) Poisson sauce normande (FFM) Blé (BIO) Crème chocolat (BIO FFM)</p>	<p>Jeudi 29 janvier</p> <p>Potage vermicelle (FFM) Pot au feu et ses légumes (FFM) Fromage blanc bio* (F)</p>	<p>Vendredi 30 janvier</p> <p>Salade verte/avocat/fromage (FFM) Tajine de dinde (FFM) Semoule (BIO) Fruit (F)</p>
<p>Lundi 02 février</p> <p>Potage citrouille (BIO FFM) Gratin de pâtes (BIO) au jambon Crêpes (FM)</p>	<p>Mardi 03 février</p> <p>Endives/pommes (FFM) Parmentier de poisson (FFM) Fruit (F)</p>	<p>Jeudi 05 février</p> <p>Velouté de choux fleurs* (FFM) Poulet Haricots verts (FM) Fromage blanc (BIO)</p>	<p>Vendredi 17 janvier</p> <p>Saucisson beurre Blanquette de veau (FFM) Riz/carottes (BIOFFM) Fruit (F)</p>

Produits locaux : * **Poulets** : Provenance Ferme Tintin et Flo, ***Yaourt et Fromage** : Provenance Ferme Belardia, ***Gâteaux et pains** : Boulangerie Marzat et Boulangerie Fargeot, ***Légumes bio** : Productrice Boyer Laurence, Le Pied à l'Etrier, Biocoop, ***Viande** : Boucherie Barret Rémi, Roussarie Pierre, ***Fromage** : Ferme de Fougeras, ***Miel** : le Pied à l'Etrier

FM : Fait maison FFM : Frais fait maison F : Frais C : conserve S : surgelé

